Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	**1-181-2-01 Основи молекулярної технології в закладах ресторанного господарства/ Fundamentals of molecular technology in restaurants**
Рекомендується для галузі знань (*спеціальності, освітньої програми*)	«Для спеціальностей 181, 102, 161, 241»
Кафедра (*зазначати повну назву кафедри*)	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (*за можливості*)	Старша викладачка Чернявська Анна Юріївна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (*в якому буде викладатись*)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання з хімії, фізики
Що буде вивчатися	Молекулярні технології продукції ресторанного господарства; молекулярна міксологія; сферифікація, як метод молекулярної гастрономії; «Су-від» технології
Чому це цікаво/треба вивчати	Необхідно бути обізнаними у сукупності процесів та технологічних операціях під час одержання новітніх (молекулярних) харчових продуктів заданої якості, для того, щоб сформувати цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства і набути практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності на тлі креативних ідей.
Чого можна навчатися (*результати навчання*)	Практично використовувати фізико-хімічні перетворення інгредієнтів під час приготування харчових систем, розробляти нові позиції страв молекулярної гастрономії та імітаційні продукти харчування, розробляти меню з молекулярних страв для закладів ресторанного господарства
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (*компетентність*)	Організовувати виготовлення страв на основі молекулярних технологій, впроваджувати нові творчі рішення у розвиток закладів ресторанного господарства, розробляти меню і розширювати асортимент страв молекулярної гастрономії
Інформаційне забезпечення	1. Barham Peter. Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline / Peter Barham, Leif H. Skibsted, etc // Chem. Rev. – 2010. № 110. pp. 2313–2365. 2. Baldwin D.E.. Sous vide cooking: A review / D.E. Baldwin // International Journal of Gastronomy and Food Science. – Vol. 1. – 2012. – pp. 15–30. 3. Garcia-Segovia P. Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle / P. Garcia-Segovia, A. Andres-Bello, and J. Martinez-Monzo // Journal of Food Engineering. – 2007. Vol. 80. – pp. 813-821. Molecular Mixology – Gels, Paper, Caviar and more! [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bit.ly/zfsylO>.
Види навчальних занять (*лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо*)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	
Мінімальна кількість здобувачів (*тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності*)	

В.о.декана факультету ________________ *Світлана КОПТЄВА*